MANUALE D’USO — IT

INSTRUCTION MANUAL — GB-IE

NOTICE D'UTILISATION — FR-BE

GEBRAUCHSANWEISUNG — DE-BE

GEBRUIKSAANWIJZING — NL-BE

MANUAL DE USO — ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO — PT

BRUKSANVISNING — SV

ITALIANO 3 - 28

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.
Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

ENGLISH 29 - 53

Thank you for choosing our product.
We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the oven.

FRANÇAIS 55 - 80

Merci d'avoir choisi notre produit.
Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel dans lequel figurent toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de votre four.

DEUTSCH 81 - 107

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie unser Erzeugnis gewählt haben.
Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um den Backofen lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

NEDERLANDS 109 - 134

Wij danken u voor uw keuze van ons product.
Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hicrin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van de oven ongewijzigd te handhaven.

ESPANOL 135 - 160

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.
Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del horno.

PORTUGUES 161 - 186

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.
Aconselhamo-lo a ler atentamente este manual de instruções, no qual poderá encontrar todas as indicações necessárias para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do seu forno.

SVENSKA 187 - 212

Tack för att ni valde vår produkt. vi rekommenderar att ni läser denna manual noggrant. Den innehåller alla nödvändiga instruktioner för att enhetens utseende och funktionella kvaliteter ska förbli oförändrade.

NL-BE

Inhoudsopgave

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK 110
2. INSTRUCTIES VOOR DE AFVALVERWERKING - ONZE ZORG VOOR HET MILIEU 111
3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID 112
4. LEER UW OVEN KENNEN 113
5. VÓÓR DE INSTALLATIE 113
6. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN VAN HET FRONTPANEEL 114
7. GEBRUIK VAN DE OVEN 116
8. BESCHIKBARE ACCESSOIRES 123
9. AANBEVOLEN KOOKTABELLEN 124
10. REINIGING EN ONDERHOUD 126
11. BUITENGEWOON ONDERHOUD 129
12. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT 132

***INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER**: hier vindt u de aanwijzingen voor het gebruik, de beschrijving van de bedieningsorganen en de correcte handelingen voor het reinigen en onderhouden van het apparaat*

***INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**: zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die moet zorgen voor de installatie, de inwerkingstelling en het uittesten van het apparaat*

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND ONDERDEEL VAN HET APPARAAT. HIJ MOET GEDURENDE DE VOLLEDIGE LEVENSDUUR VAN DE OVEN INTACT EN BINNEN BEREIK WORDEN BEWAARD.
WIJ BEVELEN AAN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE ERIN OPGENOMEN AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS HET APPARAAT IN GEBRUIK TE NEMEN. DE INSTALLATIE ZAL MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL EN IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BESTEMD VOOR EEN HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN BEANTWOORDT AAN DE EEG RICHTLIJNEN DIE MOMENTEEL VAN TOEPASSING ZIJN. HET APPARAAT IS GEFABRICEERD VOOR HET UITOEFENEN VAN DE VOLGENDE FUNCTIE: HET KOKEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL; IEDER ANDER GEBRUIK MOET ALS ONEIGENLIJK WORDEN BESCHOUWD.
DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN.

GEBRUIK DIT APPARAAT NOOIT VOOR HET VERWARMEN VAN RUIMTEN.

LAAT DE VERPAKKINGSRESTEN NOOIT ONBEHEERD IN HET HUIS. SCHEID DE VERSCHILLENDE VAN DE VERPAKKING AFKOMSTIGE AFVALMATERIALEN EN LEVER ZE AF BIJ HET DICHTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR DE GEDIFFERENTIEERDE INZAMELING VAN AFVAL.

DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN EEN MERKTEKEN IN DE ZIN VAN DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA).
IN DEZE RICHTLIJN WORDEN DE VOOR HET GEHELE TERRITORIUM VAN DE EUROPESE UNIE GELDENDE NORMEN VASTGELEGD VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEN VAN AFGEDANKTE APPARATEN.

BLOKKEER DE OPENINGEN, DE VENTILATIE- EN WARMTEAFVOERGLEUVEN NIET.

HET PLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN HET MERKTEKEN BEVINDT ZICH GOED ZICHTBAAR NAAST DE LIJST VAN DE DEUR VAN DE OVEN.

HET GEBRUIK VAN METALEN SCHUURSPONSJES EN SCHERPE SPATELS MOET WORDEN VERMEDEN OM DE OPPERVLAKKEN NIET TE BESCHADIGEN.
GEBRUIK NORMALE, NIET SCHURENDE PRODUCTEN, EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC GEREI. SPOEL HEM GOED AF EN DROOG HEM AF MET EEN ZACHTE DOEK OF EEN ZEEM.
ZORG ERVOOR DAT ER GEEN SUIKERHOUDENDE VOEDSELRESTEN OPDROGEN IN DE OVEN (BIJV. JAM). WANNEER DIE TE LANG UITDROGEN KUNNEN ZE HET EMAIL AAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN BESCHADIGEN.

Waarschuwingen voor de afvalverwerking

2. INSTRUCTIES VOOR DE AFVALVERWERKING - ONZE ZORG VOOR HET MILIEU

Wij gebruiken voor de verpakking van onze producten niet-vervuilende en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij vragen om uw medewerking door te zorgen voor een juiste verwerking van het verpakkingsmateriaal. De adressen van de centra voor het inzamelen, het recyclen of het verwerken zijn beschikbaar bij uw wederverkoper of bij de plaatselijke betrokken instanties.
Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Dit kan gevaar van verstikking opleveren voor kinderen, vooral de plastic zakjes.

U moet ook zorgen voor een correcte verwerking van het oude apparaat.
Belangrijk: Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze worden gerecycled.

Voordat u uw apparaat afdankt is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de rekken in de gebruiksstand laat om te voorkomen dat spelende kinderen opgesloten raken in de ovenruimte. Verder moet u de elektrische voedingskabel afsnijden en samen met de stekker verwijderen.

3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

RAADPLEEG DE INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN EN VOOR DE VENTILATIEFUNCTIES.
IN UW BELANG EN VOOR UW VEILIGHEID IS WETTELIJK BESLOTEN DAT DE INSTALLATIE VAN, EN DE ASSISTENTIE VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN.
ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN DAT HET WERK NAAR TEVREDENHEID WORDT UITGEVOERD.
GAS- OF ELEKTRISCHE APPARATEN MOETEN ALTIJD DOOR DESKUNDIGE PERSONEN WORDEN LOSGEKOPPELD.

DIT APPARAAT MAG UITSLUITEND AANGESLOTEN WORDEN OP DE VASTE EENFASIGE INSTALLATIE (FASE + NEUTRAAL). DE NEUTRALE GELEIDER VAN DE INSTALLATIE MOET WORDEN AANGESLOTEN OP DE BLAUWE GELEIDER VAN DE VOEDINGSKABEL VAN DE OVEN. ER DIENT EEN PERMANENTE AANSLUITING TE WORDEN GEBRUIKT.

EEN AARDAANSLUITING IN OVEREENSTEMMING MET DE WIJZEN VOORZIEN DOOR DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE, IS VERPLICHT.

ONMIDDELLIJK NA DE INSTALLATIE MOET U HET APPARAAT KORT TESTEN IN OVEREENSTEMMING MET DE HIERNA VERSTREKTE INSTRUCTIES. WANNEER HET APPARAAT NIET FUNCTIONEERT MOET U HET LOSKOPPELEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN HET DICHTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM RAADPLEGEN..
PROBEER NOOIT OM ZELF HET APPARAAT TE REPAREREN.

ZET NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: EEN ONVERWACHTE ONTSTEKING ERVAN ZOU TOT BRAND KUNNEN LEIDEN.

TIJDENS HET GEBRUIK WORDT HET APPARAAT ZEER HEET. LET ERVOOR OP DAT U DE WARMTE-ELEMENTEN IN DE OVEN NIET AANRAAKT.

HET APPARAAT IS BESTEMD OM TE WORDEN GEBRUIKT DOOR VOLWASSENEN. STA NIET TOE DAT KINDEREN ERBIJ IN DE BUURT KOMEN OF ERMEE SPELEN.
BIJ EEN FUNCTIONERENDE GRILL KUNNEN DE TOEGANKELIJKE DELEN ZEER HEET WORDEN: HOUD KINDEREN UIT DE BUURT.

VOORDAT U HET APPARAAT IN WERKING STELT MOET U VERPLICHT ALLE BESCHERMENDE FOLIES OP DE BUITENKANT VAN HET APPARAAT VERWIJDEREN.

De fabrikant onthoudt zich van iedere aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken als gevolg van het niet inachtnemen van de bovenstaande voorschriften, van wijzigingen aangebracht aan ook slechts één enkel onderdeel van het apparaat en van het gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen.

4. LEER UW OVEN KENNEN

1 BEDIENINGSPANEEL

2 OVENLAMPJE

3 OVENVENTILATOR

4 SUPPORTEN VOOR ROOSTERS EN OVENSCHALEN

5 TEMPERATUURSONDE

5. VÓÓR DE INSTALLATIE

Laat de resten van het verpakkingsmateriaal niet onbeheerd achter in de huiselijke omgeving. Scheid de verschillende van de verpakking afkomstige afvalmaterialen en lever ze in bij het dichtstbijzijnde centrum voor de gedifferentieerde inzameling van het afval.

Voor het verwijderen van alle fabricageresten wordt het aanbevolen om de binnenkant van het apparaat schoon te maken. Voor meer informatie over het reinigen verwijzen wij naar hoofdstuk "10. REINIGING EN ONDERHOUD".

6. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN VAN HET FRONTPANEEL

Alle bedieningsorganen en controle-eenheden van het apparaat bevinden zich op het frontpaneel. In de onderstaande tabel vindt u een beschrijving van de gebruikte symbolen.

1 **PT1**

THERMOSTAAT- / TIMERKNOP

Met deze knop kunt u de juiste tijd instellen, de kooktemperatuur en de duur van het koken selecteren en het begin en het eind van de kooktijd programmeren. **Wij zullen hem verder voor het gemak PT1 noemen.**
Voor de correcte werking ervan verwijzen wij naar paragraaf "7.3 Eerste inwerkingstelling" en "7.5 Geprogrammeerd koken".

2 **DSP1**

DISPLAY JUISTE TIJD/GEPROGRAMMEERDE KOOKTIJDEN

Op deze display wordt de juiste tijd of de duur van de kooktijd weergegeven.
Wij zullen hem verder voor het gemak DSP1 noemen.

3 **DSP2**

DISPLAY TEMPERATUUR

Op deze display wordt de ingestelde temperatuur voor de gewenste functie of de door de gebruiker ingestelde temperatuur weergegeven.
Verder worden het controlelampje voor de blokkering van de functies (zie paragraaf "7.6.1 Kinderbeveiliging functie") en het voorverwarmingsniveau (zie paragraaf "7.4 Selectie kookfunctie") geïllustreerd.
Wij zullen hem verder voor het gemak DSP2 noemen.

4 **DSP3**

FUNCTIEDISPLAY

Op deze display worden alle voor het koken selecteerbare functies verlicht weergegeven. Voor het selecteren van een kookfunctie verwijzen wij naar paragraaf "7.2 Werkstanden".
Wij zullen hem verder voor het gemak DSP3 noemen.

5 PT2 FUNCTIEKEUZE/INSCHAKELKNOP

Deze knop biedt toegang tot de drie werkwijzen van de oven en u kunt er een kookfunctie mee selecteren (zie paragraaf “7.2 Werkstanden”).
Wij zullen hem verder voor het gemak PT2 noemen.
In de onderstaande tabel vindt u een korte beschrijving van de beschikbare functies:

ECO	AFWISSELEND WERKEND GRILL-ELEMENT MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT + VENTILATIE
	BOVENSTE + ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT
	GRILL-ELEMENT
	GRILLELEMENT + BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT
	BOVENSTE + ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT + VENTILATIE
	GRILL-ELEMENT + VENTILATIE
	ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT + VENTILATIE
	ROND VERWARMINGSELEMENT
	GEVENTILEERD VERWARMINGSELEMENT + BOVENSTE + ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT
	ONTDOOIEN EN GISTEN

7. GEBRUIK VAN DE OVEN

7.1 Waarschuwingen en algemene aanbevelingen

De deur moet tijdens alle kookfuncties gesloten blijven
Bij de eerste ingebruikneming van de oven en de grill moet u ze net zolang op de maximumtemperatuur verhitten tot de eventuele olieachtige resten van het fabricageproces, die kwalijke luchten op het voedsel zouden kunnen overbrengen, zullen zijn verbrand.

Tijdens het koken moet u de bodem van de oven niet bedekken met folie of aluminiumfolie en er geen pannen of ovenschalen op plaatsen om de laag email niet te beschadigen. Bij gebruik van ovenpapier moet u er bij het plaatsen voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven niet wordt belemmerd.

De accessoires van de oven die met het voedsel in aanraking zouden kunnen komen, zijn vervaardigd van materialen die beantwoorden aan de voorschriften van richtlijn 89/109/EEG van 21/12/88 en de vordering van overheidswege.

Om te voorkomen dat eventueel in de oven aanwezige stoom last veroorzaakt moet u de oven in twee stappen openen: houd hem eerst 4-5 seconden lang halfopen (ca. 5 cm), en open hem daarna pas helemaal. Indien u tijdens het koken bij het voedsel moet komen moet u de ovendeur zo kort mogelijk open laten staan om te voorkomen dat de temperatuur in de oven zover daalt dat het goede kookresultaat er door wordt geschaad.

Het wordt aangeraden om na het koken het voedsel niet al te lang in de ovenruimte te laten om excessieve condensvorming te voorkomen op de ruit aan de binnenkant van de oven.

7.2 Werkstanden

Dit product is geprogrammeerd om 3 werkstanden te hebben, die met toets PT2 kunnen worden gewijzigd.
Stand-by stand verkregen zodra de juiste tijd is bevestigd met een verlichte DSP1 die de juiste tijd toont.
ON stand: vanaf de stand-by stand moet u éénmaal PT2 indrukken. Alle displays en knoppen gaan branden.
OFF stand:vanaf de ON stand moet u éénmaal PT2 indrukken.
Uitsluitend het symbool ⏲ op DSP1 blijft verlicht.
In geen van deze standen is de oven rechtstreeks in de verwarmingsstand. Dit voor een beter beveiliging van de gebruiker.

7.3 Eerste inwerkingstelling

Bij de eerste inwerkingstelling of na een stroomonderbreking, wordt op de linker display van de oven DSP1 het knipperende symbool 00:00 weergegeven. Om te kunnen beginnen zult u de juiste tijd moeten instellen.

7.3.1 Instellen van de juiste tijd

Om de juiste tijd in te stellen moet u PT1 rechts- en linksom draaien om de tijd vooruit of achteruit te zetten. Wanneer u hem éénmaal indrukt kunt u overgaan tot het instellen van de minuten. Draai hem rechts- of linksom om de minuten te vermeerderen of te verminderen en druk hem in om de juiste tijd te bevestigen. Op de display, die zal ophouden met knipperen, verschijnt het symbool ⏲.

7.3.2 Wijzigen van de juiste tijd

Het kan voorkomen dat u de juiste tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Hiertoe moet u vanuit de stand-by stand (zie paragraaf “7.2 Werkstanden”) PT1 ingedrukt houden tot de cijfers op DSP1 beginnen te knipperen. Nu hoeft u alleen maar de handelingen beschreven in paragraaf “7.3.1 Instellen van de juiste tijd” te herhalen.

7.4 Selectie kookfunctie

Alleen in de stand ON kunt een kookfunctie selecteren, door eenvoudigweg PT2 rechts- of linksom te draaien. De kleur van de geselecteerde functie op DSP3 zal veranderen en rood worden. Op DSP2 verschijnt de vooraf ingestelde kooktemperatuur.

7.4.1 Koken met vooraf ingestelde temperatuur

Na de gewenste functie te hebben geselecteerd zal het koken op de vooraf ingestelde temperatuur beginnen. Het koken wordt vooraf gegaan door een voorverwarmingsfase die de oven sneller op de kooktemperatuur zal brengen. Deze fase wordt aangegeven door het knipperen van het symbool ° op DSP2. De symbolen ⎓ gaan, van onder af aan, één voor één branden, en geven de toename van de temperatuur in de ovenruimte aan. Op het eind van de voorverwarming zijn de symbolen ° en ⎓ ononderbroken verlicht om aan te geven dat het voedsel in de ovenruimte kan worden gezet.

7.4.2 Wijzigen van de vooraf ingestelde temperatuur

Van iedere functie kan de vooraf ingestelde temperatuur naar wens door de gebruiker worden gewijzigd.
U kunt PT1 op ieder moment tijdens het koken links- of rechtsom draaien om de kooktemperatuur per keer met 5 graden te verhogen of verlagen. PT1 kan ook gedraaid worden gehouden voor een sneller verhoging of verlaging.

7.5 Geprogrammeerd koken

7.5.1 Koken met kookwekker

Vanuit de ON stand (zie paragraaf “7.2 Werkstanden”), moet u PT1 éénmaal indrukken. Op de display verschijnen ononderbroken brandend de cijfers 00:00 en knipperend het symbool. Draai PT1 om de kookminuten in te stellen (van 00:01 tot 23:59). Een paar seconden na de gewenste duur te hebben ingesteld houdt het symbool op met knipperen en vanaf dat moment begint het aftellen. Nu kunt u de gewenste kookfunctie selecteren en moet u wachten tot het geluidssignaal erop wijst dat de tijd is verstreken.
Op het eind van het koken, moet u eenmaal PT2 indrukken om het geluidssignaal en het koken te onderbreken en de oven in de OFF stand te zetten.

De kookwekker functioneert ook indien er geen enkele functie is ingesteld.

Let op. de kookwekker zal het koken niet afbreken. Hij zal de gebruiker er slechts op wijzen dat de ingestelde minuten zijn verstreken.
Om de oven uit te schakelen moet u PT2 indrukken.

Wijziging van de ingestelde gegevens
Wanneer het aftellen eenmaal begonnen is kunt u de duur van de kooktijd tijdens het koken wijzigen.
Wanneer het symbool ononderbroken verlicht is en de oven in de kookfase is moet u PT1 éénmaal indrukken. Het symbool begint te knipperen en wanneer u PT1 draait kunt u de ingestelde tijdsduur wijzigen. Enkele seconden na de laatste wijziging houdt het symbool op met knipperen en zal het aftellen weer worden voortgezet vanaf de nieuwe waarde.
Om daarentegen de vooraf ingestelde temperatuur te wijzigen moet u wachten tot het symbool ononderbroken verlicht is, en moet u PT1 rechts- of linksom draaien om de kooktemperatuur te verhogen of te verlagen.

7.5.2 Halfautomatisch koken

Onder halfautomatisch koken wordt de functie verstaan waarmee u met het koken kunt beginnen en het na een bepaalde ingestelde periode kunt laten stoppen.

Selecteer een kookfunctie (zie paragraaf “7.4 Selectie kookfunctie”), en druk PT1 tweemaal in. Op de display zullen de cijfers 00:00 en het knipperende symbool verschijnen.
Draai PT1 rechts- of linksom om de kookminuten in te stellen (van 00:01 tot 23:59). Een paar seconden na de gewenste duur te hebben ingesteld houdt het symbool op met knipperen en vanaf dat moment begint het halfautomatische koken. Op het eind verschijnt de tekst STOP op DSP1 en wordt het koken afgebroken en gaat een geluidssignaal af dat met PT1 kan worden afgebroken.

Nadat u PT1 heeft ingedrukt zal de oven zijn normale werking weer hervatten. Om de oven volledig uit te schakelen moet u PT2 indrukken.

Wijziging van de ingestelde gegevens
Wanneer het halfautomatische koken eenmaal is begonnen kunt u er de duur van wijzigen.
Wanneer het symbool ononderbroken verlicht is en de oven in de kookfase is moet u PT1 éénmaal indrukken. Het symbool begint te knipperen en wanneer u PT1 draait kunt u de ingestelde tijdsduur wijzigen. Enkele seconden na de laatste wijziging houdt het symbool op met knipperen en wordt het halfautomatische koken hervat vanaf de nieuwe waarde.
Om daarentegen de vooraf ingestelde temperatuur te wijzigen, moet u wachten tot het symbool ononderbroken verlicht is, en moet u PT1 rechts- of linksom draaien om de kooktemperatuur te verhogen of te verlagen.

7.5.3 Automatisch koken

Onder automatisch koken wordt de functie verstaan waarmee u op een vooraf bepaalde tijd met het koken kunt beginnen om het na een bepaalde vooraf ingestelde periode te laten stoppen.

Selecteer een kookfunctie, stel de gewenste kooktemperatuur in of gebruik de vooraf ingestelde temperatuur (zie paragraaf “7.4 Selectie kookfunctie”), en druk PT1 tweemaal in. Op de display zullen de cijfers 00:00 en het knipperende symbool verschijnen.
Draai PT1 rechts- of linksom om de kookminuten in te stellen (van 00:01 tot 23:59).

Om veiligheidsredenen moet u, vóór het instellen van het automatische koken, eerst een duur van de kooktijd en daarna pas het begintijdstip van de kooktijd programmeren. U kunt niet slechts het tijdstip voor het begin van de kooktijd instellen zonder een vastgestelde duur ervan.

Wanneer u eenmaal de duur heeft geselecteerd moet u PT1 eenmaal indrukken.

Op de display zal het symbool samen met de juiste tijd verschijnen.
Wanneer u PT1 rechtsom draait zult u een later tijdstip instellen en zult u **het tijdstip waarop u het koken wenst te laten starten kunnen selecteren**.
Een paar seconden na de gewenste duur te hebben ingesteld houden de symbolen en op met knipperen en vanaf dat moment blijft de oven in afwachting van het ingestelde starttijdstip. Op het eind verschijnt de tekst STOP op DSP1 en wordt het koken afgebroken en gaat een geluidssignaal af dat met PT1 kan worden afgebroken.

Nadat u PT1 heeft ingedrukt zal de oven zijn normale werking weer hervatten. Om de oven volledig uit te schakelen moet u PT2 indrukken.

Wijziging van de ingestelde gegevens
Wanneer het automatische koken eenmaal is begonnen kunt u er de duur van wijzigen.

Wanneer de symbolen en ononderbroken verlicht blijven is de oven in de kook- of stand-by fase in afwachting van het begin en moet u PT1 eenmaal indrukken. Het symbool begint te knipperen en wanneer u PT1 draait kunt u de ingestelde tijdsduur wijzigen.

Druk PT1 nogmaals in, het symbool gaat uit, het symbool begint te knipperen en op de DSP1 wordt het tijdstip van het begin van de kooktijd weergegeven. Wanneer u PT1 draait kunt u het tijdstip voor het begin van de kooktijd vroeger of later instellen.
Enkele seconden na de laatste wijziging verschijnen ononderbroken de symbolen en op DSP1 en wordt het automatische koken hervat met de nieuwe instellingen.

Wanneer het koken eenmaal geprogrammeerd is zullen, vóór het starten, alle controlelampjes op het bedieningspaneel gaan branden, met uitzondering van DSP2 die gaat branden na het begin van het koken om de ingestelde temperatuur weer te geven.

7.6 Secundair menu

Dit product is tevens uitgerust met een verborgen "secundair menu" waarmee de gebruiker:

1 de kinderbeveiliging kan activeren of desactiveren (⚿);
2 de Show Room functie kan activeren of desactiveren (die alle verwarmingselementen desactiveert en alleen het bedieningspaneel laat functioneren);

7.6.1 Kinderbeveiliging functie

Houd, terwijl de oven in de stand OFF staat (zie paragraaf “7.2 Werkstanden”) PT1 ingedrukt tot op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Nu moet u PT1 ingedrukt houden tot op DPS1 de tekst “OFF BLOC” verschijnt.
Wanneer u PT1 rechts- of linksom draait wordt de functie, welke 3 na minuten werking zonder interventies door de gebruiker de blokkering van alle functies en knoppen activeert en die herkenbaar is door het verschijnen van het symbool ⚿ DPS2, geactiveerd (ON BLOC) of gedesactiveerd (OFF BLOC).
Na de gewenste parameter te hebben ingesteld, moet u PT2 indrukken om de oven weer in de oorspronkelijke stand-by stand te zetten.
Om de blokkering tijdelijk te verlaten en een kookprogramma te wijzigen of een andere functie te selecteren, moet u PT1 ingedrukt houden tot het symbool ⚿ van DSP2 verdwijnt. Nu kunt u de gewenste wijzigingen uitvoeren en 3 minuten na de laatste wijziging zal de blokkering weer geactiveerd worden.
Om de blokkering definitief op te heffen moet u terugkeren naar het secundaire menu en hem desactiveren zoals beschreven in deze paragraaf.

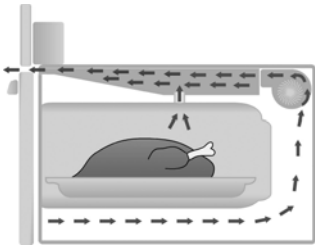
7.6.2 Show Room functie

Houd, terwijl de oven in de stand OFF staat (zie paragraaf “7.2 Werkstanden”) PT1 ingedrukt tot op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Dit geeft aan dat de SHOW ROOM functie (die alle verwarmingselementen desactiveert en alleen het bedieningspaneel laat functioneren) gedesactiveerd is.
Wanneer u PT1 rechts- of linksom draait wordt deze functie geactiveerd (ON SHO) of gedesactiveerd (OFF SHO). Voor een normaal gebruik van de oven moet u OFF SHO instellen.
Na de gewenste parameter te hebben ingesteld, moet u PT2 indrukken om de oven weer in de oorspronkelijke stand-by stand te zetten.

7.7 Koelventilatie

Het apparaat is uitgerust met een koelsysteem dat bij het starten van het koken in werking treedt.

De werking van de ventilatoren zorgt voor een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt en nog even kan blijven stromen, zelfs nadat de oven uitgeschakeld is.



7.8 Lamp van de binnenverlichting

De ovenlamp gaat branden:

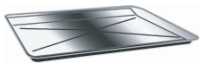
- wanneer u de ovendeur in de stand-by stand opent (paragraaf “7.2 Werkstanden”) of;
- door de functieknop op een willekeurige functie te draaien.

8. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

De oven heeft **3 geleiderails** om de ovenschalen en roosters op verschillende hoogten op te kunnen plaatsen.

Rooster: handig om recipiënten met het te koken voedsel op te zetten.

Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van het vet dat van het voedsel op het rooster erboven druipt.



Op bestelling beschikbare accessoires

U kunt u de originele accessoires bestellen via de Bevoegde Servicecentra.

9. AANBEVOLEN KOOKTABELLEN

U moet de oven vóór het koken altijd voorverwarmen.
Zet het voedsel dus pas in de oven wanneer het symbool van de graden centigraden op de display niet meer knippert en u de beep ter bevestiging van het bereiken van de ingestelde temperatuur heeft gehoord.

De kooktijden, en speciaal die van het vlees, zullen variëren afhankelijk van de dikte en de kwaliteit van het voedsel en de persoonlijke smaak, en verwijzen naar een voorverwarmde oven.

TRADITIONELE KOOKWIJZEN

	STAND GELEIDERAIL VAN ONDEREN	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
VOORGERECHTEN			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
MACARONI UIT DE OVEN	1	180 - 190	40
VLEES			
KALFSGEBRAAD	2	190 - 200	80 - 90
VARKENSLENDE	2	190 - 200	80 - 90
SCHOUDERKARBONADE	2	190 - 200	100 - 110
KONIJN	2	190 - 200	60 - 65
VIS	1 - 2	160 - 170	Afhankelijk van de grootte
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
BROOD	1 - 2	200 - 210	40
FOCACCIA	2	190 - 200	20 - 25
GEBAK			
KRANSVORMIG GEBAK	1 - 2	160 - 170	55 - 60
VLAAI	1 - 2	160 - 170	30 - 40
BLADERDEEG	1 - 2	160 - 170	20 - 25
CROISSANTS	1 - 2	160 - 180	25 - 30
GEVULD GEBAK	1 - 2	160 - 170	30 - 35
RIJSTTAART	1 - 2	160 - 170	60
PARADIJSTAART	1 - 2	160 - 170	60
SOEZEN	1 - 2	160 - 170	40 - 45
CAKE	1 - 2	160 - 170	40 - 45

RIJZEN - ONTDOOIEN

	TEMPERATUUR °C
ONTDOOENE VOEDSEL	30
DEEGWAREN MET NATUURLIJKE GIST	35 - 40

Voor een goede gisting wordt het aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

KOKEN MET DE GRILL

	STAND GELEIDERAIL VAN ONDEREN	TIJD IN MINUTEN	
		1° ZIJDE	2° ZIJDE
VARKENSKOTELET	3	7 - 9	5 - 7
VARKENSFILET	3	9 - 11	5 - 9
RUNDFILET	3	9 - 11	9 - 11
PLAKJES LEVER	3	2 - 3	2 - 3
KALFSLAPJE	3	7 - 9	5 - 7
HALVE KIP	3	9 - 14	9 - 11
BRAADWORSTJES	3	7 - 9	5 - 6
GEHAKTBALLEN	3	7 - 9	5 - 6
VISFILET	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3

KOKEN MET WARME LUCHT

	STAND GELEIDERAIL VAN ONDEREN	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
VOORGERECHTEN			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
MACARONI UIT DE OVEN	2	210 - 230	25 - 30
VLEES			
KALFSGEBRAAD	2	180 - 190	60 - 70
VARKENSLENDE	2	180 - 190	70 - 80
SCHOUDERKARBONADE	2	180 - 190	90 - 100
KONIJN	2	180 - 190	60 - 70
KALKOENBOUT	2	180 - 190	110 - 120
GEBRADEN KIP	2	180 - 190	60 - 70
VIS			
ZALMFOREL	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA	1 - 2	250	15 - 20
BROOD	1	190 - 200	25 - 30
FOCACCIA	1 - 2	180 - 190	15 - 20
GEBAK			
KRANSVORMIG GEBAK	2	160	50 - 60
VLAAI VAN JAM	2	160	25 - 30
BLADERDEEG	2	170	20 - 25
CROISSANTS	2	160 - 170	20 - 25
GEVULD GEBAK	2	160	20 - 25
PARADIJSTAART	2	160	60

10. REINIGING EN ONDERHOUD

Vóór alle werkzaamheden moet u de elektrische voeding van het apparaat loskoppelen.

Maak de binnenkant van de oven niet schoon met een straal stoom.

10.1 Het reinigen van roestvrij staal

Voor een goed behoud van het roestvrij staal moet u de oven na ieder gebruik en nadat hij is afgekoeld schoonmaken.

10.2 Gewone dagelijkse reiniging

Om de roestvrijstalen oppervlakken schoon te maken en intact te houden moet u altijd en **uitsluitend** de speciaal hiervoor bestemde producten gebruiken die geen schuurmiddelen of zuren op chloorbasis mogen bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en wrijf het uit op het oppervlak, spoel het zorgvuldig af en droog het met een zachte doek of een zeem.

10.3 Voedselvlekken of -resten

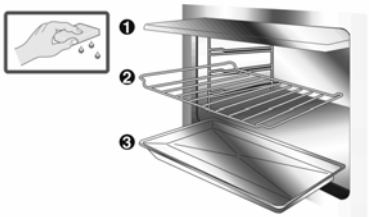
Het gebruik van metalen schuursponsjes en scherpe spatels moet worden vermeden om de oppervlakken niet te beschadigen.

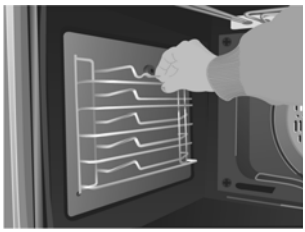
Gebruik normale, niet schurende producten, en eventueel keukengerei van hout of plastic. Goed afspoelen en afdrogen met een zachte doek of een zeem.

Zorg ervoor dat in de oven geen suikerhoudende voedselresten opdrogen (bijv. jam). Wanneer die te lang uitdrogen kunnen ze het email aan de binnenkant van de oven beschadigen.

10.4 De oven reinigen

Voor een goed behoud van de oven moet u hem regelmatig en nadat hij is afgekoeld, schoonmaken.
Verwijder alle losse onderdelen.

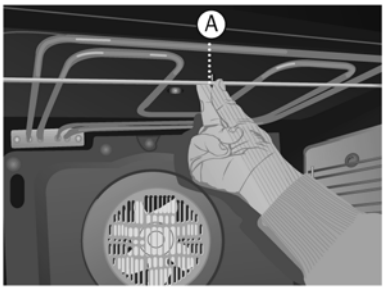




- Maak de ovenroosters schoon met warm water en niet-schurende detergenten, daarna afspoelen en afdrogen.
- Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de deur verwijderen (zie paragraaf “11.2 Demontage van de deur”)

10.5 Gebruik van de inklapbare weerstand van de grill

Om de bovenkant van de oven te reinigen,
- Dient u te wachten tot de oven afgekoeld is.
- Draai de schroef (A) en breng de weerstand van de Grill zoveel mogelijk omlaag.
- Reinig de bovenkant van de oven en plaats de weerstand van de Grill weer terug in de stand waarin die aan het begin stond.



10.6 Reiniging van de ruiten van de deur

Wij raden aan om ze altijd goed schoon te houden. Gebruik absorberend papier; bij hardnekkig vuil moet u ze met een vochtige spons en een gewoon schoonmaakmiddel reinigen.

Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen. (bijv. poeders, ovensprays, ontvlekkingsmiddelen en metalen sponsjes).

Gebruik voor het reinigen van de glazen deuren van de oven geen ruwe of schurende materialen of scherpe spatels van metaal, die het glas zouden kunnen krassen en versplinteren.

11. BUITENGEWOON ONDERHOUD

Van tijd tot tijd moeten er kleine onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd op de oven of moeten aan slijtage onderhavige onderdelen zoals pakkingen, lampen, enz. worden vervangen.

Vóór alle werkzaamheden op onder spanning staande onderdelen moet u de elektrische voeding van het apparaat loskoppelen.

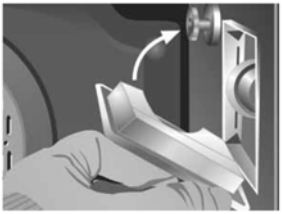
11.1 Verwisselen van de ovenlamp

Belangrijk

Voor het verwisselen van de lamp, dient u zich er eerst van te verzekeren dat de stekker van de oven niet in het stopcontact zit.

- Demonteer de chromen klemmen, maak die los van de bevestigingsbout.
- Verwijder de lens van de lampdrager met behulp van gereedsschap.

- Verbang de lamp.
- Zet de lens weer op zjin plaats, ervoor zorgend dat die weer correct op zijn plaats staat.

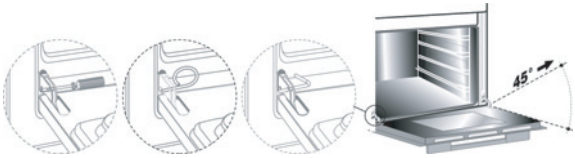


Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

11.2 Demontage van de deur

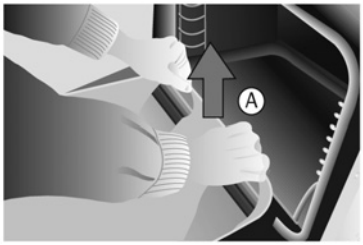
12.2.1 Met wegklapbare hendels van het type 1

Open de deur helemaal en steek de (geleverde) pinnen in de gaten aan de binnenkant. Sluit de deur in een hoek van ongeveer 45°, til hem op en trek hem uit diens zetel. Om hem weer terug te plaatsen moet u de scharnieren in de daarvoor bestemde gleuven steken en de deur laten zakken tot hij op de onderkant steunt en de pinnen verwijderen. Wanneer u de pinnen niet meer kunt vinden kunt u ook twee schroevendraaiers gebruiken.



11.3 Aanwijzingen Demontage / Montage van de glasplaat aan de binnenkant

1. Open de deur van de oven.
2. Trek het glas via de onderkant naar buiten (A).



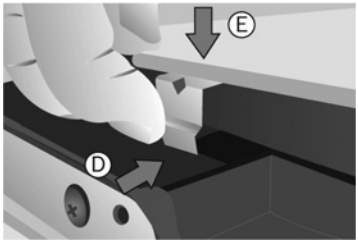
3. De glasplaat aan debinnenkant is los. Haal deze weg.

Belangrijk

Wij verzoeken u goed op te letten, want wanneer u het glas weghaalt zal de deur van de oven sluiten.

4. Reinig de glasplaat aan de binnenkant en de binnenkant van de deur van de oven.
5. Plaats hierna de klemmen van de glasplaat aan de binnenkant in de gleuven van de deur (B).

6. Draai het glas naar de deur (C).
7. Druk met beide handen op de twee onderste klemmen (D) en duw tegelijkertijd het glas naar de deur (E), het glas zal weer vast in de deur komen te zitten.



Let op: alvorens de ruiten te verwijderen moet u zich ervan verzekeren dat u tenminste een scharnier van de deur in de geopende stand heeft geblokkeerd, zoals beschreven in paragraaf "12.2 Demontage van de deur".. Deze handeling zou ook nodig kunnen blijken tijdens het verwijderen van de ruiten indien de deur onverhoopt vrij zou komen.

11.4 Verwijdering van de pakking

Om de deur goed te kunnen schoonmaken kan de deurpakking worden verwijderd.

12. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

12.1 Elektrische aansluiting

Het plaatje met de technische gegevens, het serienummer en het merkteken bevindt zich goed zichtbaar naast de lijst van de deur van de oven.

Een aardaansluiting, in overeenstemming met de wijzen voorzien door de veiligheidsvoorschriften van de elektrische installatie, is verplicht.

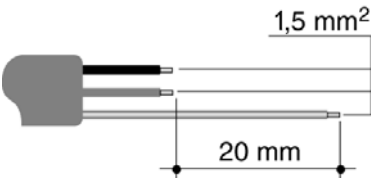
Bij gebruik van een vaste aansluiting moet u op een gemakkelijk bereikbare plaats in de nabijheid van het apparaat op de voedingslijn ervan een meerpolige scheidingsinrichting aanbrengen met een minimale contactopening van **3 mm**

Dit apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op de vaste eenfasige installatie (fase + neutraal). De neutrale geleider van de installatie moet worden aangesloten op de blauwe geleider van de voedingskabel van de oven. Er dient een permanente aansluiting te worden gebruikt.

Bij een aansluiting met stekker en stopcontact moet u controleren of ze allebei van hetzelfde type zijn. Vermijd het gebruik van reductiestukken, adapters of afleidingen die tot oververhitting of brand zouden kunnen leiden.

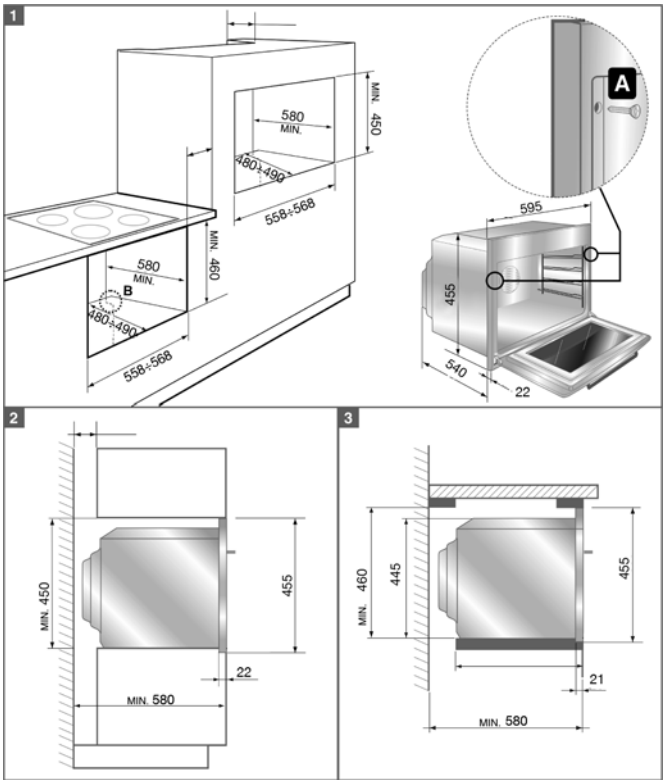
Werking op 220-240 V~: gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabel van 3 x 1,5 mm^2) of H05V2V2-F (kabel van 3 x 1,5 mm^2).

Bij het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten moet de aardleiding (geel-groen) tenminste 20 mm langer zijn dan de andere



12.2 Plaatsing van de oven

Het apparaat is bestemd voor inbouw in meubelen van elk materiaal mits bestendig tegen hitte. Houdt u zich aan de afmetingen van de figuren**1**, **2**, **3**. Voor plaatsing onder werkbladen moet u zich houden aan de afmetingen aangegeven in figuur **1**-**3**. Bij plaatsing onder werkbladen met kookplaatcombinaties moet u een minimumafstand ten opzichte van de eventuele zijwand aanhouden van 110 mm zoals aangegeven in figuur **1**.
Bij montage in een kolom moet u zich houden aan de afmetingen van figuur **1**-**2**, waarbij u er rekening mee moet houden dat de bovenkant/ achterkant van het meubel een opening van 80-90 mm diep moet hebben. Schroef de 2 schroeven **A** vast in de lijst (fig. **1**). Bij een installatie onder een "top" blad moet u zich ervan verzekeren dat de achterkant/onderkant van het meubel een opening heeft vergelijkbaar met die van figuur **1** (ref. **B**). Voor de positie en de bevestiging van de kookplaat moet u de instructies opvolgen die bij dergelijke apparaten worden geleverd.



Instructies voor de installateur

Gebruik de deur niet als hefboom om de oven mee in het meubel te plaatsen. Oefen geen overmatige druk uit op de geopende deur.